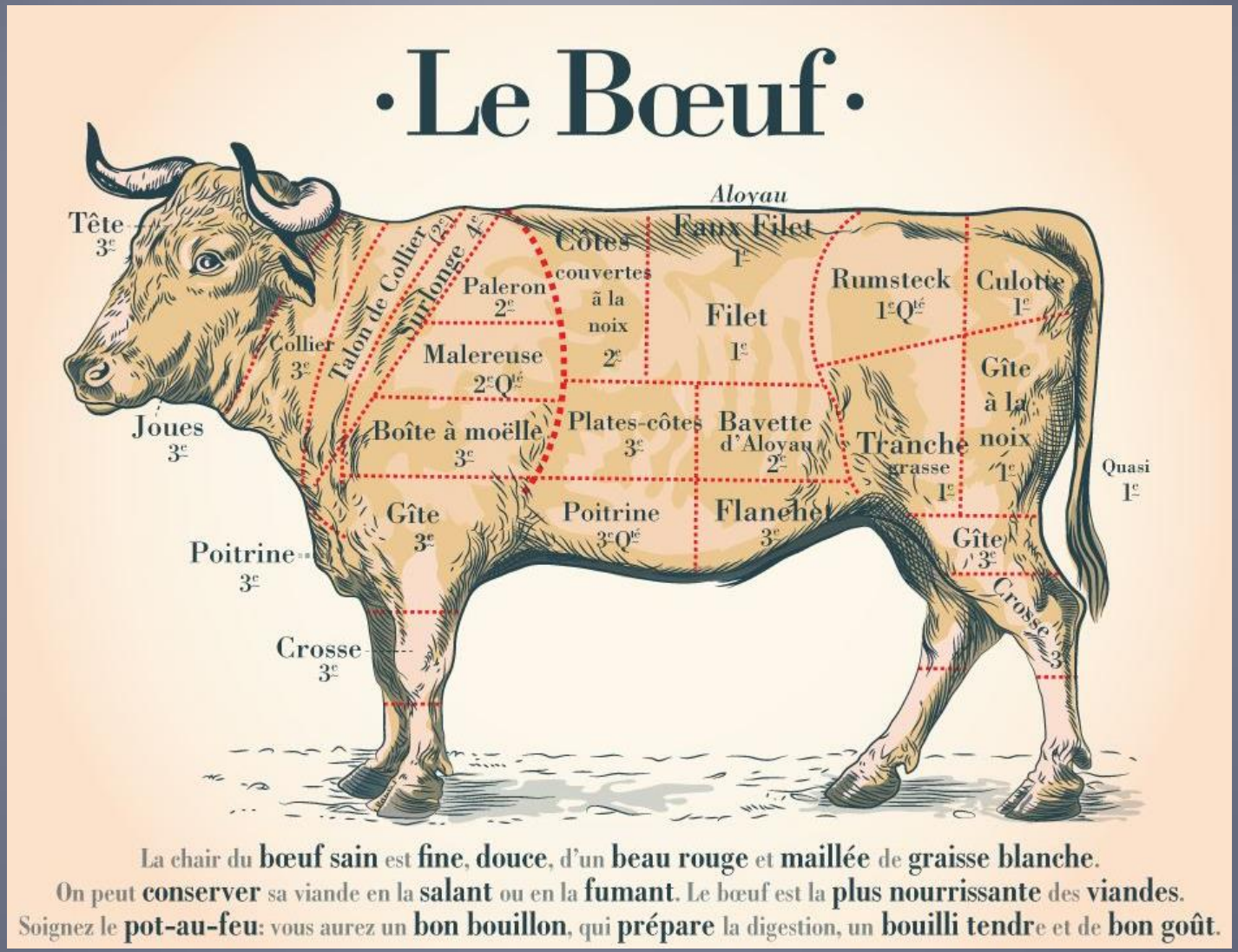

·Le Bœuf·
Aloyau
Tête 3e
Talon de Collier 2e
Surlonge 4e
Côtes couvertes à la noix 2e
Faux Filet 1e
Paleron 2e
Rumsteck 1eQté
Culotte 1e
Collier 3e
Filet 1e
Malereuse 2eQté
Gîte à la noix 1e
Joues 3e
Boîte à moëlle 3e
Plates-côtes 3e
Bavette d'Aloyau 2e
Tranche grasse 1e
Quasi 1e
Gîte 3e
Poitrine 3eQté
Flanchet 3e
Gîte 3e
Poitrine 3e
Crosse 3e
Crosse 3e
La chair du bœuf sain est fine, douce, d'un beau rouge et maillée de graisse blanche.
On peut conserver sa viande en la salant ou en la fumant. Le bœuf est la plus nourrissante des viandes.
Soignez le pot-au-feu: vous aurez un bon bouillon, qui prépare la digestion, un bouilli tendre et de bon goût.

ernee.fr : La viande bovine

# La viande bovine

**2 chiffres :**

Consommation française:
-22kg/habitant/an

Production française
-1 300 000 tonnes équivalent carcasse

**La Mayenne, terre de viande**

Nous sommes le premier département producteur de viande avec 62 700 tonnes de viande de gros bovins produites en 2012.

On compte un cheptel total de 615 000 bovins dont 66 600 vaches à viande. La Mayenne est le premier département français pour la densité du cheptel bovin. Celui-ci est réparti sur l'ensemble du département, avec une orientation laitière prédominante.

Cependant, l'Est mayennais et en particulier la région d'Evron est spécialisée dans la production de bovins pour la viande, dont la qualité a donné lieu à la création du label Bœuf Fermier du Maine et au Festival de la viande d'Evron qui fêtera ses 50 ans en 2015 !

## Les races allaitantes de France

La diversité des sols, des climats et des terroirs mais aussi la volonté des éleveurs ont permis à de nombreuses races bovines de développer leurs caractéristiques et de s'intégrer parfaitement dans nos paysages. Les races à viande sont aussi appelées races allaitantes : une vache est dite de race allaitante lorsqu'elle nourrit son veau.

Les principales races à viande françaises sont la Charolaise, la Limousine, la Blonde d'Aquitaine et la Parthenaise. Dans les zones de montagnes, on retrouve des races rustiques, comme la Salers, l'Aubrac et la Gasconne. Il existe, de plus, des races locales comme la Corse et la Bazadaise ou plus régionalement la Rouge des prés et la Saosnoise.

Avec 4 millions de vaches allaitantes, la France possède la moitié du cheptel européen : la viande, c'est nous !

**Lexique de la viande bovine**

-les génisses, femelles n'ayant pas encore vêlé
-les vaches qui, arrivées au terme de leur production laitière ou de leur fonction de reproductrices, sont « réformées » et consommées pour leur viande
-les bœufs, mâles adultes castrés
-les taurillons ou jeunes bovins, mâles non castrés élevés jusqu'à 2 ans maximum
-les taureaux, mâles adultes non castrés

**Sous les onglons la prairie**

Chaque jour, l'éleveur alimente ses animaux afin de couvrir leurs besoins. Le menu (appelé ration) varie selon la catégorie de l'animal (jeune bovin, génisse, vache… ), l'âge, la saison et la région d'élevage. Les vaches allaitantes mangent essentiellement de l'herbe. Les prairies représentent plus des 3/4 des surfaces d'une exploitation allaitante.

**Système allaitant : comment ça marche ?**

Dans les élevages spécialisés pour la production de viande, le veau est, dès sa naissance, allaité par la mère. Une fois sevré, vers l'âge de 8 mois, il reçoit une alimentation à base de fourrages, complémentée de céréales et de sources protéiques végétales telles que le colza et le soja. Les génisses vêlent pour la première fois à l'âge de 3 ans et parfois vers 30 voire 24 mois. Les femelles sont destinées à renouveler les vaches du troupeau. Les mâles sont engraissés pour être abattus avant l'âge de deux ans : ce sont les taurillons. Certains éleveurs vendent les mâles au sevrage pour être engraisser dans une autre exploitation ou exporter vers l'Italie et le pourtour méditerranéen.

**Fourrages mode d'emploi**

-L'herbe pâturée

-Les foins récoltés secs en été et conservés par l'éleveur qui le donne en hiver à ses animaux

-Les ensilages d'herbe et de maïs sont récoltés, broyés et stockés dans un silo et --conservés par fermentation : comme la choucroute !

-Les enrubannages d'herbe sont un intermédiaire entre le foin et l'ensilage. On les retrouve en campagne sous la forme de balles enveloppées.

Ces fourrages ne couvrent pas toujours le besoin des animaux et peuvent être complétés avec des aliments concentrés d'origine végétale (luzerne déshydratée, tourteaux de soja, de lin, colza pour les protéines, blé, orge, maïs ou pulpe de betterave pour l'énergie).

**La Rouge des Prés : notre race !**

Elle était auparavant appelée Maine-Anjou, du nom de la région dans laquelle elle est implantée. Maine-Anjou est maintenant une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) viande, aussi la race a-t-elle été rebaptisée « Rouge des Prés ».

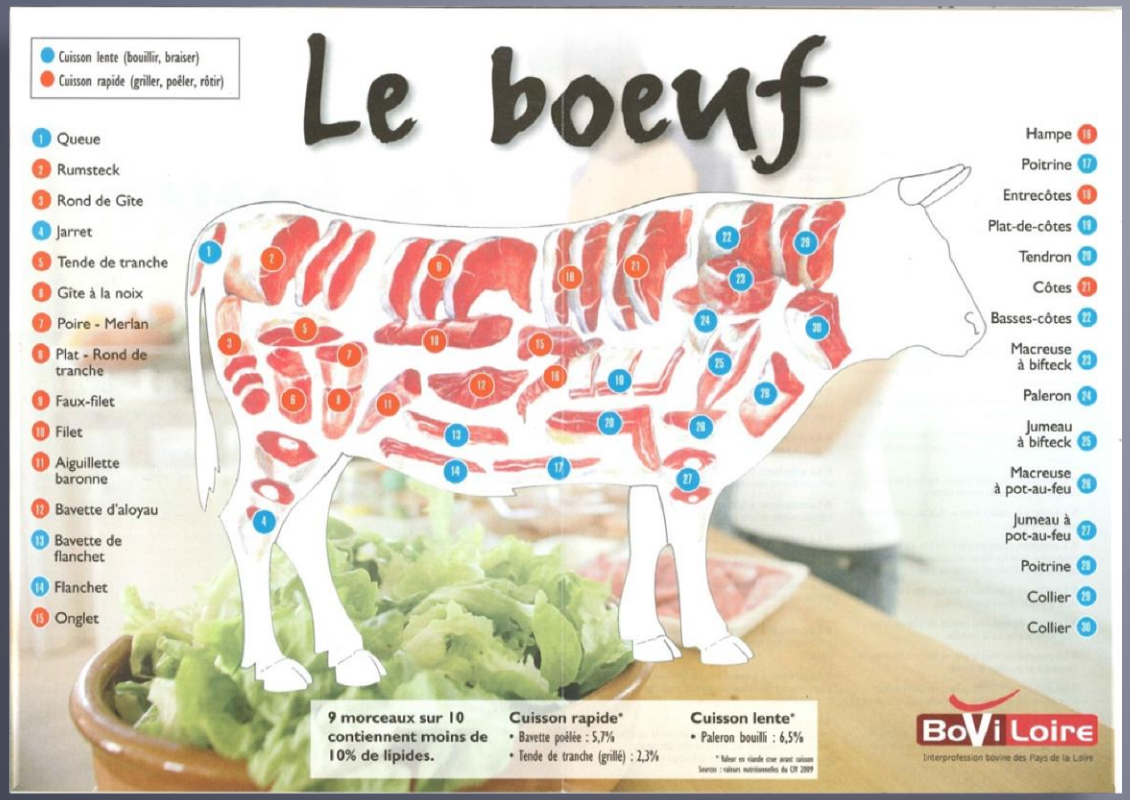
C'est une race de grande taille, au corps long et à la culotte musclée. Très lourde, elle donne une impression de puissance. Sa robe est pie rouge foncée sur fond blanc, avec souvent une tache blanche sur le front et les pattes blanches. Ses muqueuses et ses cornes, en croissant large et pointées vers l'avant, sont claires.

Maine-Anjou
d'abord le goût

## La viande, pivot de la nutrition

La viande contribue à l'**équilibre alimentaire**. Généralement accompagnée de légumes et de féculents, elle participe à la structuration de vos repas. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) recommande de consommer de la viande, du poisson ou des œufs, **une à deux fois par jour et en alternance**. La viande contient : des protéines, indispensables pour les muscles et le tonus ; du fer pour une bonne oxygénation du corps et des vitamines pour la vitalité !

# Les différents morceaux d'un bovin




Les modes de vie actuels nous conduisent à la praticité et à gagner du temps. Le steak haché 100 % pur muscle permet de valoriser les morceaux à cuisson lente et d'en faire un régal instantané : avec trois aromates et un jaune d'œuf on se fait un tartare de rêve !

Les modes de vie actuels nous conduisent à la praticité et à gagner du temps. Le steak haché 100 % pur muscle permet de valoriser les morceaux à cuisson lente et d'en faire un régal instantané : avec trois aromates et un jaune d'œuf on se fait un tartare de rêve !

**Bien manger avec « Viandes de France »**

Les professionnels des filières viandes françaises, avec le soutien du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, ont lancé début février 2014 une nouvelle signature « *Viandes de France* » qui garantit origine et traçabilité de la viande.

Viandes de France exprime les valeurs communes partagées par la filière viandes françaises.

La signature Viandes de France concrétise l'engagement des acteurs de la filière (porc, volaille, viandes bovine, chevaline et ovine) pour une alimentation de confiance, fondée sur l'origine, le savoir-faire et les bonnes pratiques.

Le logo « Viandes de France » assure au consommateur que la viande est issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France. Il garantit également un mode de production respectueux de l'environnement, du bien-être animal et d'animaux nourris grâce à une alimentation saine et durable. Garant d'une traçabilité totale, comme pour toute la production française, le logo Viandes de France répond à des normes sanitaires rigoureuses. Son volet social atteste d'un salaire minimum appliqué et du respect du droit du travail français protecteur des salariés.

Ernée

Énergie, Émotion, Enthousiasme

@Chambre d'Agriculture de La Mayenne - *Hélène GERMON*
@Service Communication de la Ville d'Ernée